

等 別：三等考試

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品加工學

考試時間：2小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、請畫靜水壓式殺菌機之構造示意圖，並說明其如何運作？(14分)其優點為何？(6分)

二、可分解包裝材料依其分解特性可分成三類，請說明：

(一)各類的分解原理。(9分)

(二)生物可分解材料的種類和缺點。(10分)

(三)聚羥基酯類 (polyhydroxyalkanoates, PHA) 的特性。(6分)

(四)聚乙烯醇 (polyvinyl alcohol, PVA) 的特性。(5分)

三、下表為某一食品熱風乾燥時的水分含量，請作時間 (h) - 水分含量 (%) 圖，(4分) 並於圖上標記恆率乾燥期、減率乾燥期和臨界點。(6分) 若曲線斜率為該水分含量時的乾燥速率，請再作水分含量 (%) - 乾燥速率 (%/h) 圖，(7分) 並求得臨界含水率。(3分)

時間(h)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	10	15
水分含量(%)	90	75	60	45	30	20	14	10	8	6	5

四、請說明下列食品製造時，所施加處理之目的：(每小題5分，共30分)

(一)蛋粉—添加葡萄糖氧化酶

(二)油麵—添加鹼

(三)竹筍罐頭—漂水

(四)柴魚—發黴

(五)豆腐—鹽滷

(六)花生醬—焙炒